

Használati utasítás





FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FIGYELMEZTETÉS: Elektromos készülék használatakor mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, beleértve a következőket:

1. Olvassa el az összes utasítást.
2. Ne érintse meg a forró felületeket. Használjon fogantyút vagy kesztyűt.
3. A tűz, áramütés vagy személyi sérülés kockázatának csökkentése érdekében ne merítse vízbe vagy más folyadékba a vezetéket, a dugót vagy a talpazatot.
4. Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek használhatják, ha felügyelik őket, vagy kioktatják őket a készülék biztonságos használatára, és megértik a lehetséges kockázatokat. Gyermekek nem végezhetnek tisztítást és felhasználói karbantartást, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelet mellett. A készüléket és annak kábelét tartsa távol 8 év alatti gyermekektől. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
5. Ha nem használja, és tisztítás előtt húzza ki a dugót a konnektorból. Hagyja kihűlni a készüléket, mielőtt felszereli vagy eltávolítja az alkatrészeket, és mielőtt tisztítja.
6. Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, annak szervizképviselőének vagy hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie.
7. Soha ne töltsen fel a víztartályt a maximális szint fölé, mert a víz átfolyhat a tápkábelben.
8. Soha ne merítse a talpazatot vízbe és ne tegye mosogatógépbe. Puha ronggyal tisztítsa meg.
9. Soha ne használjon súrolókefét, súrolószert vagy agresszív folyadékot, például benzint vagy acetont a készülék tisztításához. Tisztítsa meg a talpazatot puha ruhával. Tisztítsa meg a víztartályt meleg vízbe és kevés mosószerbe mártott ruhával. Ezután törölje le a víztartályt egy puha ronggyal. A fedelet és a kosarakat kézzel tisztítsa meg meleg, szappanos vízben.
10. Mindig húzza ki a készüléket, ha nem használja, és mielőtt feltölti a víztartályt.
11. A készülék gyártója által nem javasolt tartozékok használata tüzet, áramütést vagy személyi sérülést okozhat.
12. Ne használja a szabadban.
13. Ne hagyja, hogy a kábel túllógjon az asztal vagy pult szélén, és ne érjen forró felületekhez.
14. Ne helyezze forró gáz- vagy elektromos tűzhelyre a közelébe vagy felmelegített sütőbe.
15. Rendkívül óvatosnak kell lennie, amikor a készüléket forró olajjal vagy más forró folyadékkal mozgatja.



16. A készülék nem megfelelő használata égési sérüléseket okozhat. A berendezés felületén használat után maradványhő van, ezért a készülékkel mindig nagyon óvatosan kell bánni.
17. Először mindig a dugót csatlakoztassa a készülékhez, majd a kábelt csatlakoztassa az elektromos hálózathoz. A készülék leválasztásához fordítsa el a gombot "Off" állásba, majd húzza ki a dugót a konnektorból.
18. Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra.
19. Ez a készülék rendkívül forró gőzt termel, ezért mindig nagyon óvatosan kell kezelni. A leforrázás és égési sérülések elkerülése érdekében használjon konyharuhát vagy kesztyűt a fedél, a többfunkciós tál vagy a kosarak eltávolításakor.
20. Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, feltéve, hogy felügyeletet kaptak, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kaptak, és megértették a lehetséges kockázatokat.
21. Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. A garancia nem vonatkozik a következő felhasználásokra: üzletekben, irodákban és egyéb munkahelyi környezetekben dolgozók számára fenntartott konyhákban, farmokon, szállodák, motelek és egyéb kereskedelmi célú lakókörnyezetek látogatóinál, valamint reggelit kínáló hálóztermekben és hasonló típusú környezetekben.

ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT



UTASÍTÁSOK A SPECIÁLIS KÁBELKÉSZLETHEZ

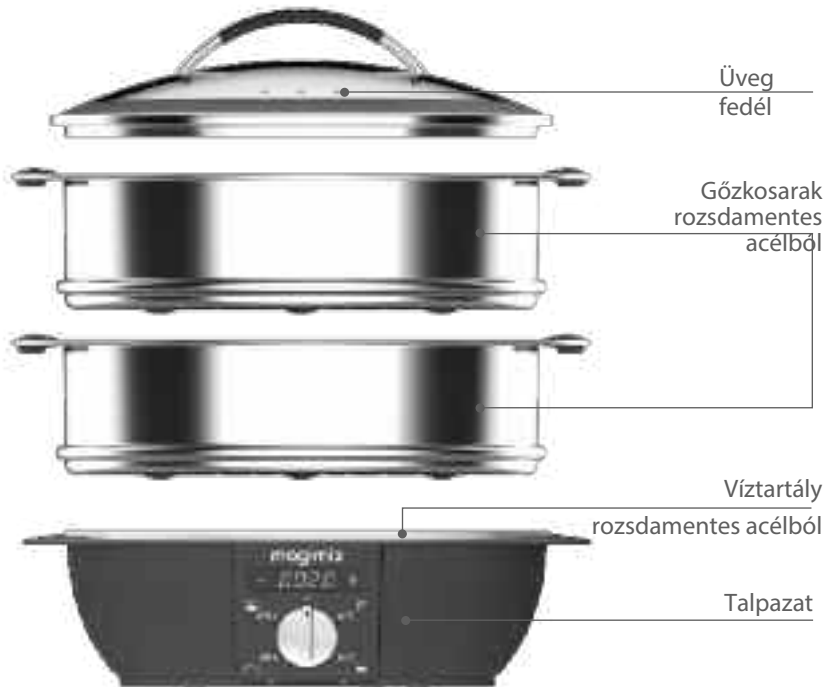
CSAK AZ USA ÉS KANADA SZÁMÁRA

- a. Egy rövid tápkábelt (vagy levehető tápkábelt) kell biztosítani, hogy csökkentse a hosszabb vezeték összegabalyodásának vagy megbotlásának kockázatát.
- b. Vannak hosszabb levehető tápkábelek vagy hosszabbítók, amelyek óvatosan használhatók.
- c. Ha hosszú, levehető tápkábelt vagy hosszabbítót használ:
 - 1) A levehető tápkábel vagy hosszabbító kábel jelzett elektromos teljesítményének legalább akkorának kell lennie, mint a készülék elektromos teljesítményének.
 - 2) A kábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne takarja el a munkalapot vagy az asztalt, ahol a gyerekek megránthatják vagy megbotozhatnak benne. Ha a készülék földelt típusú, a hosszabbító kábelnek földelt 3 eres kábelnek kell lennie.

A GŐZFŐZÉS ELŐNYEI

KÍMÉLETES GŐZÖLÉS AZ EGÉSZSÉGÉRT, ÍZLETESEBB ÉTELEK

- A Magimix gőzölőt a legtöbb étel elkészítéséhez használhatja. A Magimix a nyomás nélküli gőzölés módszerét választotta, mert ez valóban gondoskodik az ételről. Ahelyett, hogy enyhítené az ízét, a finom gőzölésnek köszönhetően kihozza az ízeket! Újra felfedezi a különféle ételek valódi ízét – a hús lédús és puha lesz, a halak és a kagylók megőrzik lágy, finom állagát, és a zöldségeket soha többé nem főzi szét. Hogy mindezen előnyöket teljes mértékben élvezhesse, csak a legfrissebb biotermékeket válassza.
- A gőzben főzés jót tesz az egészségnek és az ízlelőbimbóknak. Ennek a gyengéd, nyomásmentes módszernek a használatával biztosíthatja, hogy étele jobban megőrizze tápértékét, és ízesebb legyen.



Többfunkciós rozsdamentes acél tál.



Felső kosár kivehető talppal



Levehető tápkábel

Főzési idő kijelzése



- Javasoljuk, hogy a zöldségeket, rizst, húst, tojást, gyümölcsöt és desszerteket 100°C -on főzze. 🐟 Halakhoz és lágyabb 🐟 állagú ételekhez 80°C-ot használjon.
- A joghurtokat 40°C-on kell készíteni 🥛

A MAGMIX PÁROLÓ EDÉNY HASZNÁLATA



Mossa meg az összes alkatrészt. Ügyeljen arra, hogy a talpazatot ne merítse vízbe.



Tekerje le a tápkábelt, és dugja be. Öntsön 0,5 l vizet (20 perc használat) vagy a maximális mennyiséget (1 óra 30 perc használat).



Tegye az ételt a gőzkosárba (kosarakba). A gőzkosarakat megfelelően egymásra kell helyezni



Helyezze fel a fedelet.



Fordítsa el a gombot a kívánt hőmérsékletre.



A kijelzőn látható idő az alapértelmezett idő.



Ha szükséges, állítsa be a főzési időt (a + vagy - gombok megnyomásával).

Type	Quantity	min
VEGETABLES		
Artichokes	4 medium	60-70
Asparagus	700 g	30-35
Aubergines	4 medium	35
Broccoli	700 g	25
Carrots	700 g	20-30
Celeriac	1	30
Mushrooms	300 g	25-30

A főzési időt a 10. oldalon találja.



A főzési idő végén az időzítő megszólal, és a kijelző villogni kezd.



Ha az étel elkészült, fordítsa el a gombot "0" állásba.



Távolítsa el a gőzkosarakat. Húzza ki a gőzölőt, és hagyja kihűlni.



Húzza ki a tápkábelt, majd döntse el magától a talpazatot (lásd a tartályon lévő jelölést), hogy kiöntse a vizet.

MAXIMÁLIS KAPAC.



Nagyobb ételek, például egész csirke, articsóka és karfiol főzéséhez.



Távolítsa el a szitát a felső gőzkosárból, mielőtt berakja az ételt.

FŐZÉS KÉT SZINTEN



Egyszerre többféle ételt is készíthet.



Ellenőrizze, hogy az eltávolítható szita megfelelően van-e felszerelve.

Az optimális eredmény érdekében kerülje a kosarak túlterhelését. Ügyeljen arra, hogy ne zárja el a nyílásokat, mert ez megakadályozza a gőz keringését. Használat után mindig öntse ki a vizet a tartályból.

100°C RIZS ÉS TOJÁS FŐZÉSE

A zöldségeket, rizst, húst, tojást, gyümölcsöt és desszerteket 100°C-on ajánljuk főzni.

RIZS

Öblítse le a rizst. Adjon hozzá 1 rész vizet 1 rész rizshez a többfunkciós táliban.



Helyezze a többfunkciós tálat a gőzkosárba.



Kapcsolja be a párolót (lásd a főzési időket a 11. oldalon) Ha szükséges, állítsa be a főzési időt.



A főzési idő végén az időzítő megszólal, és a kijelző villogni kezd

TOJÁS



Csak helyezze a tojásokat az alsó kosár mélyedéseibe (lásd a főzési időt 11.old.)



Kapcsolja be a gőzölőt. Ha szükséges, állítsa be a főzési időt.



Ha az étel elkészült, fordítsa el a gombot "0" pozícióba.

A gőzkosár kivehető alján nincsenek mélyedések a tojásokra.



A többfunkciós tál fedele kizárólag élelmiszer tárolására szolgál. Ne használja főzéshez.

Mivel ez a készülék nagy mennyiségű gőzt termel, mindig gyermekektől elzárva használja, és távol olyan tárgyaktól vagy bútordaraboktól, amelyek megsérülhetnek.

Ha a gőz a bőrével érintkezik, leforrázhatja. Ezért azt javasoljuk, hogy tartson biztonságos távolságot a főzőgőztől. Ha a gőzölő bekapcsolt állapotában kell megfognia a fedelet, a leforrázás elkerülése érdekében emelje magától el, és viseljen kesztyűt.

Mivel a gőzkosarak rozsdamentes acélból készülnek, javasoljuk, hogy mindig viseljen kesztyűt, amikor kezeli őket.

80°C HALFŐZÉS

Hal pozíció 🐟 finomabb, 80 °C körüli főzési hőmérsékletet kínál, ami lehetővé teszi, hogy a hal megőrizze finom textúráját, és ne veszítsen ízéből és formájából.



A kapcsolót fordítsa a hal állásba.



Ha szükséges, állítsa be a főzési időt a hal fajtájának megfelelően (egész, filé, steak).



A főzési idő végén az időzítő megszólal, és a kijelző villogni kezd.



Ha az étel elkészült, fordítsa el a gombot "0" pozícióba.



Ezen az alacsonyabb hőmérsékleten történő főzés egy kicsit meghosszabbítja a főzési időt. A főzés felgyorsításához választhatja a 100 °C-os hőmérsékletet és csökkentheti a főzési időt.

Mivel egyes halfajták extrém főzést igényelnek, nem javasoljuk a „melegen tartás” funkció használatát, hogy elkerüljük a szétfőzés veszélyét.

Ha halat készítünk párolásra, javasoljuk, hogy legfeljebb liter vizet használjunk, mivel egyes halak habzást okoznak a vízben.

60°C MELEGEN TARTÁS / ÉTEL MELEGÍTÉS

MELEGEN TARTÁS



Forgassa el a 🐟 gombot 40°C-os állásba



Ha szükséges, állítsa be az idő beállítását a + és - gombokkal.

ÉTEL MELEGÍTÉS



Tegye a hozzávalókat a többfunkciós tálba.



Forgassa el a 🐟 gombot 100°C-os állásba 5 percre



Ezután fordítsa el a gombot 🐟 állásba. Szükség esetén módosítsa az időbeállítást.

Állítsa be a melegítési időt az alapanyagok méretének és hőmérsékletének megfelelően.

Miért ne használja a Magimix gőzfőzőt saját 100%-ban natúr joghurt elkészítéséhez?



Ehhez a funkcióhoz nincs szükség vízre.



Helyezze a joghurtos edényeket (fedél nélkül) az egyik gőzkosárba. Tegye rá a gőzölő fedelét.



Állítsa a joghurt állásba 40 °C-ra 8-12 órára.



Az időzítő a főzési idő végén csörgéssel jelez. Forgassa a tárcsát 0-ra.

Tanácsok és ötletek

Várja meg, amíg a joghurtok kihűlnek, majd tegye be a hűtőbe legalább 3 órára. Egyszerre legfeljebb 9 joghurtot (125 ml) készíthet (1 liter tej és 1 csésze joghurt). A recepteket a joghurtokról szóló fejezetben találja. Javasoljuk, hogy egy gőzkosarat használjon.



A gőzfőzőt főzés közben egyáltalán ne mozgassa!

TISZTÍTÁS

Mindig húzza ki a Magimixet, és várja meg, amíg kihűl, mielőtt áthelyezi, tárolja vagy bármilyen utókezelést végez.



Húzza ki a tápkábelt, és öntse ki a maradék vizet úgy, hogy a készüléket magától elfelé dönti.



Törölje le a víztartályt egy nedves ruhával és egy kevés ecettel.



A gőzkosarak és a fedő vízzel és mosogatószerrel vagy mosogatógépben moshatók.

Tanácsok és ötletek

Ha vízkőnyomokat észlel, szivaccsal és ecettel távolítsa el.

FŐZÉSI IDŐK

Az alábbi főzési idők hozzávetőlegesek, és jelentősen eltérhetnek a főtt hozzávalók mennyiségétől, minőségétől és jellegétől, valamint természetesen az Ön személyes ízlésétől függően.

A főzési időket úgy számítottuk ki, hogy a víztartályt a maximális szintig töltöttük.

Típus	Mennyiség	 perc	
ZÖLDSÉGEK			
Articsóka	4 közepes méretű	60-70	
Spárga	700 g	30-35	Rácsosan rendezzük, hogy a gőz keringhessen
Padlizsán	4 közepes méretű	35	
Brokkoli	700 g	25	Vágjuk fel és rakjuk szét egyenletesen a kosárban
Répa	700 g	20-30	A főzés közepén keverjük meg, hogy időt takarítsunk meg, vágjuk fel őket
Zeller	1	30	Vágjuk nagy kockákra
Gomba	300 g	25-30	Egészben
Fejes káposzta	1 közepes méretű	30-40	Vágjuk negyedekre
Karfiol	1 közepes méretű	30-40	Osszuk rózsákra
Cukkini	4 közepes méretű	20-25	Egészben
	4 közepes méretű	15	Szeletelten
Cikória	4 közepes méretű	35-40	Egészben, de távolítsa el a keserű részt
Spenót	500 g	20-25	Ne rakjuk túl közel egymáshoz
Édeskömény	4	35	Vágjuk negyedekre
Zöldbab	700 g	45-50	
Saláta	1 fej	15-20	
Borsó	700 g	20	
Mangetout borsó	700 g	25-35	
Póréhagyma	6 közepes méretű	30-35	Távolítsa el a zöld részt
Paprika	3	20-30	Távolítsuk el a csumáját és vágjuk negyedekre
Krumpli	20 kisebb	25-30	Egészben, héjával

Típus	Mennyiség	 perc		
HALAK		80°C	100°C	
Puhatestűek	1 kg		8-15	Akkor vannak megfőve, amikor a héjuk kinyílik. Tipp: 500 ml víz + 500 ml fehérbor
Fagyasztott garnélarák	500 g		15-20	Hámozott
Rák	1		25	Egészben
Homár	1		25	1 darab. (Párolás előtt kiolvasztani)
Folyami rák	1 kg		10	Egészben
Friss halfilé	2	15-20	5-10	
Fagyasztott halfilé	2	20-25	7-15	
Friss tengeri keszeg	1	25-30	20-25	
Fagyasztott tengeri keszeg	1	45-50	30-35	
HÚS				
Csirke	1	60-70		1,4 kg, a bőrt lehúzzuk, és párolás előtt villával megszurkáljuk
Bárány	6	18-30		Borda
Kolbászok	6	10		Frankfurt típusú
RIZS				
Rizs	500 g	30		1 l a víztartályban + 1 rész víz 1 rész rizshez egy tálban A főzés közepén keverjük át
TOJÁSOK				
Kemény	6	16		közepes méretű
Félkemény	6	13		közepes méretű
Lágy	6	10		közepes méretű
GYÜMÖLCS				
Alma	6	25-30		Egészben
Körte	6	25-30		Egészben

Ne töltse túl a párolókosarakat, mert ez megakadályozza a gőz szabad áramlását. A gőzben főzés önmagában is egyszerű, de az optimális íz biztosításához maximális frissességű és minőségű termékekre van szükség.

Annak ellenőrzésére, hogy az étel megfelelően elkészült, szűrje át a legvastagabb részét egy késsel. Ha a penge nem ütközik ellenállásba, akkor má jó.

VÍZTARTÁLY

A víztartályt maximális szintig (kb. 1,3 l) töltheti fel 1 óra 30 perces használat során, vagy 20 percig 0,5 l vízzel. Ha úgy dönt, hogy kevesebb vizet használ, a víz gyorsabban melegszik fel, ami időt takarít meg és környezetbarátabb lesz.

ZÖLDSÉGEK

Hámozás helyett kaparjuk a zöldségeket, hogy minden vitamin megmaradjon benne.

Zöldségfélék esetében nem javasoljuk a víz újrafelhasználását, mert peszticidek csöpögtek bele.



A főzési idő a zöldségek jellegétől, vastagságától és frissességétől függ. Például egy korai fajta sárgarépanak kevesebb időre van szüksége a főzéshez, mint egy ugyanolyan átmérőjű késői fajtának.

HALAK

Hagyja a bőrt az egész halon, hogy megőrizze feszségét. Egy szelet citrom vagy egy csipet bors egy halüregbe vagy egy filé tetejére kiemeli az ízt.

Ha fagyasztott halat kell használnia, növelje a főzési időt 40%-kal vagy 50%-kal. Nincs értelme a halat előre kiolvasztani. A halat közvetlenül a kosárba, tepsire vagy hínárból, babérlevélből, édesköményből vagy bármilyen más tetszőleges fűszernövényből álló aljzatra helyezheti, de ügyeljen arra, hogy a kosár alján hagyjon réseket, hogy a gőz tudjon keringeni.



HÚS

A párolt hús lágy és ízletes. Azonban elég sápadtnak és fénytelennek tűnhet, ezért javasoljuk, hogy párolás előtt 5 percig pirítsa a húst egy nagy serpenyőben. Így élvezheti a gőzben főzés minden előnyét anélkül, hogy elveszítené az ízletes aranybarna megjelenést.

Ahhoz, hogy a hús- vagy báránycomb melegen várja a vendégeket az asztalhoz, csavarja be konyhai fóliába, és helyezze az egyik kosárba.

Hagyja kissé nyitva a fedelet, és fordítsa el a gombot

"Melegen tartás" állásba. A hús forró és rózsaszín marad!



FŰSZEREK

Ne feledje, hogy az étel párolás közben némi sót veszít. Tehát ha szereti a só ízét, akkor főzés után kell hozzá adni egy keveset. Párolás előtt finoman fűszerezheti az ételt. Extra ízt is adhatunk hozzá, ha a vizet fűszernövényekkel vagy leveskockával ízesítjük meg.



DESSZERTEK

Magimix gőzfőzője ideális sütemények, krémek és gombák készítéséhez. Különálló edényekben is elkészítheti őket, ami a felére csökkenti a normál főzési idejüket. Bármilyen desszertreceptet tesztre szabhat gőzöléshez.

Például a többfunkciós tál ideális csokoládéfondü készítéséhez.



JOGHURTOK

A házi joghurt elkészítése nagyon egyszerű. Csak egy starter joghurtot van szükség (első alkalommal használjon egy csésze joghurtot a boltból) és egy liter tejt. Keverjük össze a joghurtot a tejjel, és öntsük poharakba. Kapcsoljuk be a gépet, és hagyjuk bekapcsolva 8-12 órán keresztül. Amikor a joghurtok kihűltek, 3 órára hűtőbe tesszük. Hűtőben 5-7 napig tárolhatók.



- Joghurtalap(starter):

Amikor először készít joghurtot, alapként a boltból származó joghurtot kell használnia. A közönséges zsíros joghurt tökéletes. Onnantól kezdve egyszerűen muszáj lesz „Újrahasznosítani” az egyik csésze házi joghurtját. 5-6 gyártás után ismét egy csésze joghurtot kell vásárolnia, mert a tejkultúra gyorsan elveszíti hatékonyságát. Használhat normál joghurtos alapot is, ebben az esetben kövesse a gyártó utasításait.

- Tej:

Használhat tehéntejet, szójatejet, kecske- vagy juhtejet. A zsírtartalom fontos tényező a joghurtok állaga és íze szempontjából. Javasoljuk a teljes UHT tej használatát, aminek köszönhetően szilárdabb és krémesebb joghurtot kap. A kecsketejes joghurt meglehetősen folyékony.

Javasoljuk növényvédőszer-mentes biotej használatát.

A növényi tej (pl. mandula, rizs) és a főlözött tej nem erjed, így a joghurt sosem keményedik meg. Ha friss tejet használ, javasoljuk, hogy előre forralja fel. Próbáljon meg már szobahőmérsékletű tejet használni.

- Gyümölcs joghurt:

Ne felejtse el a gyümölcsöt (vagy zöldséget) előre megfőzni, különben savassága akadályozza az erjedési folyamatot.

Probléma	Megoldás
A készüléke nem működik	• Csatlakoztassa a készüléket, és ellenőrizze a tápkábel csatlakozását.
Az étel nincs megfőzve	• Ha az étel túl vastag, hosszabbítsa meg a főzési időt, vagy vágja kisebb darabokra.
Egyes ételeket nem főttek meg	• Lehet, hogy a pároló kosarat túlságosan megtöltötte. Kerülje a túltelítést.
A víz túlcsordul / habzik	Túl sok víz van a víztartályban, ezért használjon kevesebbet. A halak behabosítják a vizet.
Hangos zümmögés	• Biztonsági figyelmeztetés: a víztartály üres • Töltse fel a víztartályt.
A joghurt nem szilárdult meg	• Ellenőrizze  a beállításokat • Használjon zsíros tejet. • Ügyeljen a mennyiségekre (1 liter tej + 1 joghurt 9 csészéhez). • Használjon friss alapot. Ha házi joghurtot használt, próbálja ki inkább a boltban kapható joghurtot. • Főzés közben ne mozgassa a gőzölőt. • Hosszabbítsa meg a főzési időt.
Ha az „ERR” felirat jelenik meg a kijelzőn	• Húzza ki a készüléket a konnektorból, hagyja kihűlni, majd csatlakoztassa újra.

Ha nem tudja azonosítani a probléma okát, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz a legközelebbi Magimix hivatalos szervizközpont adataiért. Ha készüléke hibás, forduljon a Magimix hivatalos szervizképviselőjéhez.



Soha ne szerelje szét a készüléket saját maga.